

NAVARDIA ROSADO 2016

organic wine

BODEGA: Bodegas BAGORDI
ORIGEN: DOCa RIOJA



VARIEDAD: 100 % Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO (% vol.): 13,5º
SULFUROSO TOTAL: 114 mg/l

PREMIOS:

Medalla de Oro – Biofach (Alemania) 2016

ELABORACIÓN: Maceración en frío del mosto virgen con hollejos de la variedad Garnacha tinta de la que procede, entre 18 y 24 horas aproximadamente, separando el mosto para su posterior fermentación a 18ºC. Las levaduras autóctonas de la uva se encargarán de transformar el azúcar en alcohol, respetando la naturaleza aromática de las frutas rojas, al no fermentar en contacto con los hollejos.

CATA:

FASE VISUAL: Rosa pálido, vivo, limpio y brillante con tímida orla violácea juvenil.

FASE OLFATIVA: Aroma fresco y afrutado que recuerda a fruta roja ácida, bien madura, (frambuesas y fresas silvestres) con notas florales que recuerdan a pétalos de rosa y final vegetal, con restos de gas carbónico natural que le proporcionan una sensación y frescura características.

FASE GUSTATIVA: Entrada fresca en boca con notas ácidas en las que destacan los aromas primarios típicos de la Garnacha. Postgusto prolongado, equilibrio entre acidez frutal y vegetal.

MARIDAJE: Alimentos con carácter que dejen expresarse a este vino alegre, agradable y ligero de variedad Garnacha Tinta. Afrutado y fresco, marida perfectamente con productos no muy elaborados, pasta, quesos suaves y algunos mariscos, para que la fruta se vea favorecida acompañada de las notas vegetales. Sugerimos: “Carpaccio de atún rojo con tomate al Pedro Ximénez” y “Helado de cebolla”.

CONSUMO: Temperatura óptima de servicio 10ºC

